



Poronkyljykset smetanakastikkeessa

Aineet: 4 poron parikyljystä
 (kyljys + seläke)
 voita
 suolaa
 valkopippuria
 rosèpippuria
 vettä tai lihalientä
 katajanmarjaa
 1 prk smetanaa

Valmistus: Nuiji kyljykset kevyesti. Ruskista ne voissa pannulla molemmin puolin.

Ripottele pinnalle mausteita. Lisää pannulle vettä tai lihalientä sekä muutama katajanmarja. Hauduta kannen alla noin 30 minuuttia. Lisää loppupuolella smetana. Siivilöi kastike kyljysten päälle tarjolle vietäessä.

Tarjoa kyljysten kanssa suolaperunoita, karpalohyytelöä ja salaattia.